

*Koch - Buch*

Wanderhaushaltungsschule  
Kreis Bremervörde

Mini Holz

Ebersdorf.



## Flindorfinger mit Apfel

Etwa 10 Stk. Flindorbrannen 1  $\frac{1}{4}$  l. & Mehlwasser,  
1/2 Tasse Zucker, 1 Eiweiss, Zucker nach Geschmack,  
neun großen Apfel. Ein ganzes feines Flindorbrannen  
werden mit kaltem Mehlwasser versetzt,  
zum Kochen gebracht und das Rest Zucker  
gegeben; dann stellt man es mit dem Ganzen  
zu kochen an, pflegt das Feuer hinein  
und gibt die Apfelscheiben dazu, wenn  
das Feuer fast aus ist. Man pflegt mit  
Weiz und Zucker ab.

7

## Zornkornfinger.

1. Schüssel in einem Mörser geschnittenes Mehl.  
1. Klein Zornkorn, 5-6 Zornkorn, oder einige  
Schüssel Zornkornbrei, 2. Schüssel Zornkorn,  $\frac{1}{2}$  Tasse  
fein Reis,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser oder Brühe, Salz nach Ge-  
schmack.

Gemüse

Fleisch-  
Speisen

Fische

Beigüsse

Kompott  
und  
Salate

Nachisch

Gebäck

Einge-  
machte

Ver-  
breit

## Kartoffelsuppe

2 1/2 l Wasser (kaltes)

500 g Knochen

1 Teelöffel Salz

1 Stange Porree

1-2 Wurzeln

1 Stange Sellerie

1 Petersilienwurzel

1 kg Kartoffeln

} in Würfel schneiden

20 g Speck } zerschneiden und in  
1 Zwiebel } eine Pfanne bräunen

## Durchgerührte Kartoffelsuppe

2 1/2 l kaltes Wasser

1 kg Kartoffeln (wie Salzkartoffeln)

1 Porree

3 Wurzeln

} waschen, putzen, <sup>w</sup>aschen

1/2 Sellerie

} kommt ins kochende Wasser



Grangessuppe für 6 Personen

1  $\frac{1}{2}$  l kaltes Wasser } zusammen  
500 g Grangel } auskochen  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz } lassen 30 Min.

60 g Fett

60 g Mehl

1  $\frac{1}{2}$  l Grangelwasser abschmecken mit Zitronen  
und Zucker

Erbsensuppe

40 g Speck ☐ bräunen

1 kg Schoten

1 Bund Wurzeln ☐

1  $\frac{1}{2}$  l Wasser kochend!

Salz, Fleischklößchen, Feingehackte Petersilie

Wurzelsuppe

50 g Fett heiß

6-8 Wurzeln ☐

1  $\frac{1}{2}$  l kochendes Wasser

40 g Mehl, Salz, viel Petersilie

Gemüse

Fleisch-  
Speisen

Fische

Beigüsse

Kompott  
und  
Salate

Nachtisch

Gebäck

Finger-  
mache

Nuckelstuppe

2 L Wespert

1 1/2 L Wespert, Laba

1 Pm Laba

500g Rindfleisch 250g Nuckeln

1 Wurzel

1 Stg. Pomme

1 Stg. Strohlabie

1 Sellerieblatt



Röste Roste aus

Raspaffen aus Rölbbraten.

In Papanast mit Löffel oder  
Kasser verlängerst, dann gibt man  
1 Lorbeerblatt und rosen, in Papisen ge-  
schnittene Kartoffel hinein. man läßt  
sie darin gar kochen und gibt einen Pflanz  
das in seine Hölzer geschnittene oder auch  
in Pfeffer in gebrachte Bratenfleisch hinein.

Pisnevunklöse.

18 Lb. Milch, 25 gr. Butter, etwas Salz und Weis-  
kehl, 65 gr. Mehl, 1-2 Eier. Man kocht die Milch  
mit Butter und Garenz aus, füllt das  
Mehl kochen hinein und brütet die Mehl zu  
einem Klop ab; nimmt der Topf vom Feuer  
und rührt ein Ei nach dem andern dar-  
unter, kocht mit einem Löffel gelbes  
Klop ab und läßt sie in der fertigen Brühe  
etwa 5 Minuten kochen.

Fleisch-  
Speisen

Fische

Beigüsse

Kompott  
und  
Salate

Nachtisch

Gebäck

Einge-  
machtes

Vor-  
reichte

### Knipsklöber.

Knips Knips nimmt man Knips in selber Zubereitung  
von Pfannmunklöber.

### Knips.

Knips ist zuerst man 2 Schüssel Knipsigkeit etwas Salz.  
Alle Zutaten werden gut mit einander  
durchmischt und in einem kleinen Gefäß,  
in einem Topf mit kochendem Wasser ge-  
kocht, bis die Masse dick geworden ist. Dann  
wird sie abgeschöpft und mit einem breiten  
Messer in Stücke geschnitten, man gibt  
den Knips in fertige Suppe.

### Fleischbrühe.

Zu 25 kg Fleisch nimmt man  
1½ kg Salz 250 gr weißen  
Zucker 50 gr Salpeter 6 Liter  
Wasser. Sobald das Wasser  
kocht, wird das Bemerkte  
hinein getan und solange ge-



kühlt bis das Wasser klar ist. Die ganze  
 Flüssigkeit läßt man abkühlen und  
 gießt sie über das Fleisch und zwar  
 so das alles gut bedeckt wird das ganze  
 mit einem Brett und darauf gelegtem  
 Stein beschwert.

6 lb Lamm  
 3 l Whaffer  
 10 g. Weisswein  
 Salziges liest man 24  
 Stunden vorher  
 für kochen wird mit  
 Zwiebeln und Koriander  
 6 lb Lamm - 6 lb Zwiebeln  
 10 g. Weisswein  
 10 g. Koriander  
 10 g. Pfeffer  
 10 g. Salz

Fische

Beigüsse

Kompott  
und  
Salate

Nachtsch

Gebäck

Einge-  
machtes

Ver-  
bote

# Fäuznibereitung

3 H Beeren geben 1 L. Saft

da zu kommen 2. Wasser

Wenge - 3 L. + 900 gr. Zucker

## Glaskelbeeren

3 H Beeren = 1 Liter Saft

+ 1 - Wasser

= 2 L. + 700 gr. Zucker

## Lanorhirschen

3 H Rirschen = 1 L. Saft

+ 1 - Wasser

2 " + 600 gr. Zucker



Bieren durch Holz sehen, bei Kirschen  
zerstampfen. Den Brei in einen Topf,  
wenn möglich Gesehriebe tun,  
andernfalls den Topf gut abdecken.  
Drei Tage stehen lassen. Jeden Tag  
3-4 mal rühren. Dann  
Durchpressen. Die halbe Menge  
aufgelösten Zucker zugeben,  
aber erst erhalten lassen.  
Bei der Wassergabe das Wasser  
das Wasser, das man zum  
Zuckerauflösen nimmt, abrech-  
nen, dass zum Schluss nur  
das Wassermenge wie vorn ange-  
geben ist, hinein kommt.  
Dann in Gehrbalen und verschlie-  
ßen. Die zweite Hälfte Zucker  
3-4 Tage später zugeben.

Ebersdorf am 13. des Monats  
1968 H.

Fische

Beigüsse

Kompott  
und  
Salate

Nachtisch

Gebäck

Einge-  
machtes

Vor-  
reden

Tischbecken in Eisen.

1-2 lb Tischbecken von Rotkupfer oder Zinnblech, etwas Salz,  
50 gr Lutter, 30 gr Blei, etwa 1/2 Lb. Wasser Salz, einen  
Löffel Auf, Zinnblechbecken etwas gute Lutter.  
Das Tischbecken wird gewaschen und 1-2 mal  
mit Wasser gewaschen. Dann bestreicht man sie  
etwas mit Salz und läßt sie etwa einen  
halben Tag stehen. Dann wäscht man  
einmal alle Bleiflötzchen und läßt sie zu  
einem Löffel Eisen Blei und Eisen mit Salz  
abspülen. Ein mittel man die Tischbecken  
zu einer Rolle zusammen stellt sie mit  
einem Eisen anheften, gießt die Blei  
darüber spritzt Zinnblechbecken Eisen und  
einen Löffel Lutterblei Eisen und Eisen  
alles zusammen bei guter Hitze 1/2 - 3/4 Lb.

Fische

Beigüsse

Kompot  
und  
Salate

Nachtis

Gebä

Einge  
mach

Ver  
bedau



## Fruchtkompott.

Ein Salatgürte, der frische wird gewaschen, gesäubert und  
in ganz dünne Scheiben geschnitten. Dann gibt man  
1-2 Löffel Salatöl, ein Rest von einer Zitrone ganz  
wenig feinen Pfeffer und Salz fein mischt alles  
gut durcheinander und streut etwas geschnittene Petersi-  
lier darüber man stellt den Salat kurz vor dem Essen  
Reib-Übflüssig. fr.

Es geschnitten. Dazu bei 10-12 Personen:

250 g Reib, 125 g Lutter, 8 Eier, 125 g Zucker,  
Eisenaufschale und fünf kleine Zwiebchen,  
125 g Rosinen und 1 l Milch.

Der Reib wird in Milch sehr gut gekaut.  
Dann rührt man Eier, Lutter, Zucker und ein  
wenig Eisenpulver und gibt das dem  
Reib zu zuletzt den Rosinen. Dieses füllt  
man in eine Form oder Pfanne und läßt  
es im Ofen eine Viertelstunde kochen.

Kompott  
und  
Salate

Nachtsch

Gebäck

Einge-  
machtes

Ver-  
edeltes

## Erdbeerquark

250 g Quark durch Sieb rühren Vanillezucker,  
Zucker, etwas Milch (1 Ei)

500 g Erdbeeren, waschen, Blüten entfernen  $\frac{1}{4}$  schneiden.

100 g Fett schaumig rühren

100 g Zucker

2 Eigelb

500 g Quark

$\frac{1}{2}$  l Milch (Sahne)

125 g Mehl oder 80 Grieß

1 Pr. Salz, Zitronenschale

30 g Mandeln

2 Eischnee

---

## Fleringsalt

3 Fleringe (eingelegt ~~her~~ oder gesalzen)

500 g Rote Beete

3 Äpfel

3 Gurken

500 g Kartoffeln



## Mayonaise

1 Eigelb

$\frac{1}{2}$  Teelöffel Senf

$\frac{1}{4}$  " Salz

8 Öl

## Fleischsalat

125 g Schweinebraten

125 g Jagdwurst

375 g Kartoffeln

2 Gurken

2 Äpfel

$\frac{1}{2}$  Sellerie - Stange

Kapern, Mayonaise

## Obstsalat

3 Bananen, 3 Äpfel, 3 Apfelsinen, 3 Feigen, 30 g Haselnüsse, Zitronensaft, Dosenmilch, Zucker, 30 g Schokolade reiben.

Nachtsch

Gebäck

Einge-  
machtes

Ver-  
leihen

## Auffstrich.

4 Lix, 1/4 lb Zucker, 1/8 Lb. Weisse Butter, von einem ge-  
wöhnlichen sol. Käse, 1 Sol. Butter, 6 Blatt Gelatine. man  
vermischt den Butter mit etwas Zucker und rührt  
ihn mit dem heißen Käse an. Die Gelatine wird  
eingeweicht und in etwas heißen Wasser aufgelöst.  
Lixalb und Zucker rührt man feinlich,  
gibt Käse und Gelatine hinzu und rührt, dann  
die Masse anfängt dick zu werden, den Lixalb  
dazumischen, man gibt Pfefferkörner oder Kamillekörner  
dazu.

## Gurkensalat.

(Lixb Balsamgürke)

## Zitronenbaum.

4 Lix, 100 gr. Zucker, 6 Sol. Zitronensaft,  
etwas Zitronenschale, 4 Blatt Gelatine. etwas  
1 Sol. Pfeffer. Die Gelatine wird in kaltem Was-  
ser eingeweicht. Lixalb und Zucker feinlich  
gerührt Zitronensaft und Pfeffer hinzu gege-  
ben, dann die aufgelöste Gelatine, und man

Nachtisch

Gebäck

Einge-  
machte

Ver-  
bieden



Die Masse anfängt stiel zu werden, zieht man  
den Stiel heraus ~~heraus~~.

### Milchbündling.

100-200 gr Butter, 200 gr Zucker, 3-5 Eiz, 12 Zitronensaft,  
400 gr. Meizenmehl, 100 gr. Kartoffelmehl, 1 Kaffee Milch, 1 Ekel  
Lackzucker, 150-200 gr. Popcorn, Die Popcorn werden ge-  
waschen, und getrocknet, gerösteter Kaffee, für braunen  
Die Popcorn mischt man vor dem Einsetzen unter  
die Masse. Man füllt die Masse in ein ringförmiges  
Bündlingform, stellt dies in einen Topf mit kochendem  
Wasser und kocht den Bündling 1 1/2 Stunden.

### Buttermilchbündling.

1 Ltr. Buttermilch, etwas gewaschenen Zitronensaft, 2  
3-4 Eiz, 12 Ekel Zucker, 12 Ekel roth Gelatine, Die Gelatine  
wird in kaltem Wasser eingeweicht, und  
mit einem Ekel kochendem Wasser aufgelöst  
und unter Rühren in die kalte, mit dem  
Gewürzen vermischten Buttermilch gegeben.  
man füllt die Masse zu erhalten in Gießform  
Im Sommer magst man am besten den  
Bündling am Tage vorfr.

### Plumkuchen.

4 Eier, 1/2 lb Mehl, Milch, Salz, das Mehl tut man in ein Sieb und rührt es mit Milch zu einem dicklichen Teig an, dann gibt man Salz und Zucker hinzu und rührt weiter bis der Teig saftig ist. Man backt die Plumkuchen in feinem Fett von beiden Seiten braun. Sind die Eier ausgezogen, nimmt man weniger Eier und etwas mehr Milch.

### Karamelkugeln

$\frac{3}{8}$  l Milch aufkochen  
4 Eßl Zucker für auf der Platte bräunern } in die Milch  
geßen  
 $\frac{1}{2}$  l Wasser dazu geben, etwas Milch in Schüttelbecher  
40 g Mondkörnchen, 1 Eischnee

Gebäck

Einge-  
machtes

Ver-  
hiedenes



### Zopfknäuen.

150-200 gr. Butter, 200-250 gr. Zucker,  $\frac{1}{2}$  Zitronensaft, 3-5 Eier, 400 gr. Weizenmehl, 100 gr. Kartoffelmehl, 1 Tasse Milch, 1 Paket Backpulver, 150-200 gr. Rosinen, etwas Salz. gerösteter Teig, für kräutern, der gewöhnlich gewaschen und getrockneten Rosinen vor dem Einsetzen unter den Teig mischen. Man backt den Teig bei mäßiger Hitze 1 Stunde.

### Marmerknäuen.

200 gr. Butter oder Margarin, 100 gr. Zucker, 4-5 Eier, 2 Tassen Mehl, 100 gr. Weizenmehl, 100 gr. Kartoffelmehl, 1 Tasse Milch, etwas Salz, 1 Paket Backpulver, 1 gerösteter Löffel Kakaopulver gemischt mit einem Löffel Zucker. Butter und Zucker werden feinlich gerührt, dann gibt man das Eiweiß und gerührt fügen, dann Mehl und Milch abwechselnd zum Rührer Backpulver und fügen. Dann wird der Teig geteilt und in Hälften mit dem Kakaopulver gemischt. Man füllt den Teig abwechselnd in eine eingeseifte und mit Kuchbrod eingestrichene Form und backt

Gebäck

Einge-  
machtes

Ver-  
chiedenes

Der Linsens bei mäßiger Hitze 1-1½ Stunde.  
Man läßt ihn noch 5 Minuten in der Form abfließen,  
und preßt ihn dann.

Gomig Kisten.

1 H. Mehl,  $\frac{1}{2}$  H. Zucker, 1 H. Honig, 1 Löffel Röhren, 15 Zitronenschale,  
etwas gewürbener Ingwer, 1 Pfefferkörner Röhren, eine  
Pfefferkörner feiner Zucker, 1 Lot Lardylack, 14 H. fein-  
geschmittener Linsen, etwas Mehl. Man vermischt das  
Mehl mit allen Gewürzen und dem Lardylack. Röhren und  
Honig vermischt man in ein Gefäß und rührt das Mehl  
an. Man füllt die Mehl in eine sehr gut eingestrichene  
mit Zinnober eingestrichene Form und brütet die Linsen  
bei mäßiger Hitze etwa eine Stunde.

Pennbrook.

375-gr. Merzema, 375-gr. Myrrhine,  $\frac{1}{2}$  lb Zucker 1 Teelöffel  
Benedictin, 1 Pol. Rum, Weßwein. Zitronen, 4. Fein, Ge-  
würter Feig, Feig mit Senf, in ein gut ein-  
geschüttet sein füllen, und bei mäßiger unteren  
Feig abseihen 1-1 $\frac{1}{4}$  Thunke braten.



### Kristkorte.

$\frac{1}{4}$  lb Lutter,  $\frac{1}{4}$  lb Zucker, 3 Linn, Vanille oder Zitronenschale,  
 $\frac{1}{4}$  lb <sup>1 Löffel</sup> Kartoffelmehl, <sup>oder  $\frac{1}{4}$  lb Mehl</sup> 1 Löffel <sup>1 Löffel</sup> Weizenmehl, 1 Löffel <sup>1 Löffel</sup> Backpulver, 1 Löffel <sup>1 Löffel</sup> Backpulver, 1 Löffel <sup>1 Löffel</sup> Backpulver, 1 Löffel <sup>1 Löffel</sup> Backpulver,  
gerösteter Lins, Linn kochen. Man backt von der Masse bei  
geringer Hitze 3 Läden, die man beliebig füllt.

### Gerösteter Linsbrot.

275 gr. Lutter 175 gr. Zucker, 1 Ei, 375 gr. Mehl, etwas Zitronen-  
schale oder Vanille, 1 Löffel Backpulver, gerösteter Lins, man  
füllt die Masse in eine Springform, backt im Rohr  
für 10 min und backt die Ränder bei geringer Hitze kochen.  
Man füllt sie mit gekochtem Obst, und backt, wenn man  
sich Verlangen danach hat.

### Linsbrot.

5 Linn  $\frac{1}{2}$  lb Zucker,  $\frac{1}{2}$  lb Kartoffelmehl, 2 Löffel Weizenmehl,  
1 Pkt. Backpulver, etwas Zitronenschale und Essig, füllt und  
Zucker lange kochen, dann die übrigen Zutaten  
hinzugeben und zum Aufkochen bringen;  
man füllt die Masse in eine Springform  
und backt sie bei geringer Hitze  $\frac{3}{4}$  - 1 Stunde.

Einge-  
machtes

Ver-  
schiedenes

### Knechtchen.

200 gr Lutter, 200 gr Zucker, 4-5 Lin. Vanille oder Zitronenöl, 1/2 lb Mehl, 1 Eigelb Luttereier, gerührter Teig.  
für braunen, man füllt die Masse in eine Pfanneform, belegt sie mit Lutterflöckchen und streut etwas Lutter und Zucker darüber bei mäßiger Hitze stundenlang backen.

### Zylindrisch.

2 Lin, 2 Ekelöffel Zucker, etwas Salz. Mehl für und Zucker werden pfänning gerührt, dann kommt Mehl hinzugegeben, bis man den Teig ausrollen kann.  
man formt kleine Zylindrische Leaven und backt sie in heißen Fett gelbbraun. man bestreut die Ränder mit Zucker.

### Waffeln in Fett gebacken.

2 Lin, 2 Ekelöffel Zucker, 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Milch, etwas Salz.  
Zi und Zucker pfänning rühren dann Mehl und Milch hinzugeben. dann setzt man die Waffelisen in Fett, bringt es nicht ganz bis an den Rand in den Teig, füllt es dann in



frische Fett und backt die Kugeln fallbar.

Man bestreut sie mit Zuckerzucker, die Haaffeln  
schmecken sehr gut frisch.

### Rundgebäckchen.

$\frac{3}{4}$  lb. Mehl  $\frac{1}{2}$  lb. Butter, etwas Zitronensaft, 200 gr Zucker,  
2 Eier  $\frac{1}{4}$  lb. Hagelzucker,  $\frac{1}{4}$  lb. Mandeln gekneteter Teig,  
man rollt rollt die Teig dünn aus, reißt kleine Kugeln  
aus, bestreut diese mit Zucker, dann vermischt man  
sie in Hagelzucker und gesiebtem Mehl und rein.

### Aufbacken.

$\frac{1}{4}$  lb. Butter, 100 gr. Zucker, 1 Ei, etwas Zitronensaft,  $\frac{1}{2}$  lb.  
Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, gerösteter, zerkleinerter Pfeffer  
Man knetet die Masse in einer Kugelform, dann  
dann kann etwas Öl oder Fett gegeben werden.  
Man bestreut diese 2-3 lb. Apfel.

Man backt die Kugeln bei guter Hitze etwa 12 min.  
Rollkugeln oder Haaffeln.

100 gr. Butter, 200 gr. Zucker, 1 Ei,  $\frac{1}{2}$  lb. Mehl, 1 Teelöffel  
Löffel Mehl, Mandelzucker gerösteter Teig, 1 Ei  
brunnen, man backt die Kugeln in einem

Einge-  
machtes

Ver-

Wasserküchen hellbraun und weicht sie noch feig auf.  
Pommes.

2<sup>te</sup> Wase, 1/2 Milch, 50 gr. Gase, 1-2 Eier, 50-100 gr. Butter.  
12 Teelöffel Salz, Zucker nach Belieben. Wenn giebt sie  
Gülle der Wase in einer Pfanne, man  
Mitte eine Entzündung und kühlt sie Gase  
fein. Sie wisset man mit einem Teelöffel Zucker  
und streu die Gölle der angewaschen Milch, zu einem  
kleinen Teig an. Dann stellt man den Teig warm  
zum aufgehen für die Butter giebt man in den  
Reiß Milch, damit sie etwas fester wird. Wenn der  
Gehörtig aufgehen ist, giebt man die Eier feig  
und wisset noch und noch den Reiß Milch und  
Reiß darüber. Wenn fertig sein Wase fein, das  
der Teig nicht mehr bleibt. Wenn köst ihn nochmals  
aufgehen, formt ihn dann köst ihn nochmals auf-  
gehen und brat ihn bei starker Hitze einer  
guten Hand.



Wasserschweinfallbrühe und wickelt sie noch heiß auf.  
Pommes.

2te Wase, 1/2 Milch, 50 gr. Gahr, 1-2 Eier, 50-100 gr. Butter.  
12 Teelöffel Salz, Zucker nach Belieben. Wenn gerührt die  
Hälfte des Wafels in einer Pfanne, mit  
Mitte einer Hartung und wickelt die Gahr  
fein. Diese rührt man mit einem Teelöffel Zucker  
und streut die Hälfte der angedachten Milch, zu einem  
dünnen Teig an. Dann stellt man den Teig warm  
guten Aufgusses für die Butter gibt man in den  
Reist Milch, damit sie etwas schmilzt. Wenn der  
Gahreartig aufgezogen ist, gibt man die Eier fügen  
und rührt noch und noch den Rest Milch und  
Salz darüber. Wenn fertig weiß Wase fein, das  
das Teig nicht mehr bleibt. Wenn köstlich ist wegmacht  
aufgelesen, kommt ihn dann. köstlich ist wegmacht auf-  
gelesen und backt ihn bei flacker Hitze einer  
guten Stunde.

## Raspinken.

150 gr. Lutter, 150 gr. Zucker, 4-5 Lir, 250 gr. Wehl, 1 Löffel  
Larynol, 150 gr. Zuckerglaser 1 Löffel Lutter, 75 gr. Mann.  
Salz. Geprüfter Saft, für kochen bei mäßiger Hitze  
von... in einer Raspinkform.

Man läßt ihn zwei 5 Minuten in der Form ab kochen  
und übergießt ihn dann mit Apfelwein. und  
gibt ihn mit dem abgezogenen und gepfefferten  
Mandeln.

## Raspinkungen.

Milchreis von 14 H Reis, 1-2 Lir, 3-4 Löffel Weizenmehl  
etwas Salz, einen kleinen Löffel Zucker. Man er-  
mischt ihn etwas abgekühlten Milchreis mit dem  
Eigelb, dem Wehl und wenn der Saft zu stark wird  
mit etwas Milch, gibt zuletzt ein feines Linsen-  
saft von der Masse bricht man in feinem Saft klein  
Kugeln von beiden Seiten fallenden.

## Reislingen.

1 H Wehl, 30 gr. Lutter, 100 gr. 14 Lir. Milch etwas  
Salz, Zitronensaft, 1-2 Lir 75-100 gr. Lutter 75 gr.

Einge-  
machtes



Zucker. Zum Füllen: 150 - 200 gr. Zucker 14 H  
Wein, 75 gr. Mandeln, 150 gr. Zucker und Zimt.

Zum Gips: 100 gr. Feinzer Zucker, etwas Zitronensaft, gelb.

Haffner. man stellt einen Galgen für, stellt ihn auf  
belegt ihn mit Butterbrotchen und stellt die übrigen  
Zucker der Füllung darüber verteilt in eine von  
beiden Seiten bis zur Mitte. und legt ihn nochmals  
auf, und backt ihn bei hoher Hitze 12 - 34 H.  
man bestreicht ihn mit weinem und dem Zucker Gips.

Zum Kränzchen. stellt man den 8 Läng zu einer  
Kette zusammen, legt diese zu einem Kränz zusammen  
und schmückt die Kette mit Zucker ein.

Veredelungsart. 1

14 H Zucker 14 H Zucker, 3-4 Läng 14 H veredelten Gelatole,  
14 H Wehl 1/2 Puder backpulver vermischt Läng, Läng kommen  
bei mäßigem Hitze etwa 34 H. backen. Dann eine ex-  
tremen. schmückt man die Torten einmal Läng stellt  
und verzinkt sie mit Pflaumen.





### Wallnustorte.

$\frac{1}{2}$  lb Butter,  $\frac{1}{2}$  lb feinen Zucker, 5 Eier, 1 Zitronen-  
saft, 3 Löffel geriebenen Pfeffer oder Mandeln, 1 lb  
Weizenmehl 3 Lbr. Milch  $\frac{1}{2}$  Pott Lustigleber Geirgster  
Eig, für kommen, dann backt man die Masse bei  
mäßiger Hitze 2 Lötlin. Dann füllt die Torte mit  
gekochten Lüttkeim und vermischt sie mit Wallnust  
und Lüttkeim. Dann die Torte zu dick sind, schneide  
sie man sie in viermal Stück zum Füllen bringe  
man 34 - 1 Lbr. Lüttkeim.

### Geirgsterkuchen.

1 lb ge. Butter  $\frac{1}{2}$  Lbr. Pfeffer 50 gr. Zucker  $\frac{1}{2}$  Zitronensaft,  
 $\frac{1}{2}$  lb Mehl, 5-6 Eier, 1 Löffel Lustigleber, Pfeffer, Zucker  
und Zucker backt man auf und schüttet das ganze  
Mehl hinein, dann backt man es zu einem Kloß  
ab, nicht dem Topf vom Feuer und rührt 1 Ei  
nach dem andern hinein. man füllt die Masse  
in eine Taiggrütze, geirgt Körner mit  
gekochtem Weizenmehl und läßt die Körner  
in feinem Fett garten und backt sie lang.

form fallbarren, man bestreicht sie mit Zister-  
guts oder bestreicht sie mit Zisterguts.

### Leinwand.

1 H. Woll, 100 gr. Zister, 30 gr. Gahr Krage 1/2 H. Woll  
80 gr. Lutter, 2 Lir etwas Korianan oder Zitronen-  
pfefer. Maronieren zum Füllen, man stellt einen  
Gefäßig für, voll ihn mit zu Säure an, zerknet  
mit einem Glas wein oder mit ein Lir be-  
spritzt die Ränder mit Leinwand, füllt die Mitte  
mit etwas Maronieren, bricht die anderen Lir  
darüber und bricht man die Linsen aus. Man  
bricht die Ränder fest zusammen, bricht die Rän-  
gen gut zusammen und bricht sie in jedem Lir  
zusammen von beiden Seiten herein, man bestreicht  
sie mit Zisterguts.

### Leinwand Linsen.

4 H. Woll, 2 H. Lir, 1/2 H. Schmalz, 1/2 H. Korianan, 1 Lir  
1/2 H. Zister, 3 Löffel Linsenwasser, 1 Lir  
Zister 2 Löffel Korianan.

Einge-  
machtes



Eranner Hughes

$\frac{1}{2}$  lb. Sugar, 2 Tassen Milch, 2 Eier,  
 $\frac{1}{4}$  lb. Butter,  $\frac{1}{2}$  lb. Zucker,  $1\frac{1}{4}$  lb. Weizenmehl  
2 Pott. Backpulver, 5 Teelöffel Kuchenglasur  
Weinbinder.

[illegible]

fügt 1 Li mit 125 gr. Zinkoxydperoxyd, 250 gr. gepulvertes Blei dazu. rührt einen großen Löffel Leinöl hinzu. Manilla oder Zinnruß & schwarzen Ton Gypsverm.

allen Zutaten nachdem gut vermischt. In  
Feig meist rüchigvollt und kleine Formen  
verfügt. Man bräut sie hellbraun.  
Minerale

### Wicken

200 gr. Grieß, 200 gr Zucker, 1 lb Mehl, 3 Eier, etwas  
Backpulver.

### Wicken

3 Tassen Mehl, 1 Ei, 1 Tasse Zucker, 1 Teelöffel Backpulver,  
1 Eßlöffel Fett.

### Topfkuchen

75 gr Margarine, 100 gr Zucker, 1 Ei, 450 gr Mehl, und  
1 Packel Reese's Puddingpulver, 1 P. Reis, 1/2 l. Trüffel,  
1 Rose Backwunder. Zum Würzen 1/2 Fl. Reese's Backöl  
Limonade oder das Abgeriebene einer halben Limone.

### Honigkuchen

250 g Kunsthonig oder Sirup, 125 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Ei, 1 Bläsch =  
chen Rum = Aroma, 3g gemahlener  
Anis, 3g gemahlener Fenchel, 500 g Weizenmehl

Einge-  
machtes



1 Bechchen Dr. Oetker Backin  $\frac{1}{8}$  entrahmte Frisch-  
milch:

### Wickelhuchen.

3 Tassen Mehl, 1 Ei, 1 Tasse Zucker, 1 Teelöffel  
Backpulver, 1 Eßlöffel Fett.

### Frankfurter Kranz

250g Butter oder Margarine, 150g Zucker, 2 Eier, 1 Tropfen  
Dr. Oetker Backöl, Zitrone oder  $\frac{1}{2}$  Flaschen Rum - Korn  
etwas Salz, 150g Weizenmehl, 100 Dr. Oetker, Gustin  
2 apothekenreife Teel. Dr. Oetker Backpulver, Backin  
etwa 3 Eßl. Milch

### Obsttorte

100g Butter oder Margarine, 75g Backin, 1 Bechchen  
Dr. Oetker Vanillebonbonen, 3 Eier etwas Salz, 150g  
Weizenmehl, 2 apothekenreife Teel. Dr. Oetker Backpulver  
„Backin“ etwa 2 Eßl. Milch.

### Sandtorte

250g Fett  
250g Zucker  
2 Eier  
1 <sup>nl</sup> Vanillinzucker  
250g Mehl  
250g Hartweizenmehl

### Zitronenkuchen

125g Fett  
275g Zucker  
3 Eier  
1 Backöl Zitrone  
250g Mehl  
125g Gustin, 3 Teel. Backpulver und etwas  
 $\frac{1}{8}$  l Milch.

### Topfkuchen

250g Fett, 350g Zucker, 1 Vanillinzucker, 2-4 Eier,  
500g Weizenmehl, 1  $\frac{1}{2}$  Teel. Backpulver

Einge-  
machtes

Ver-  
schiedenes